

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
ABSTRAK	x
<i>ABSTRACT</i>	xi
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
Latar Belakang.....	1
Tujuan Penelitian.....	3
Manfaat Penelitian.....	4
BAB II.....	5
TINJAUAN PUSTAKA.....	5
Ayam Broiler.....	5
Karakteristik ayam broiler	5
Daging dan usus ayam sebagai produk konsumsi	5
Risiko produk pangan asal ayam terhadap kontaminasi bakteri.....	7
Bakteri <i>Salmonella</i>	8
<i>Salmonella</i> sebagai patogen penyebab salmonellosis pada hewan dan manusia	8
Karakteristik <i>Salmonella</i>	9
Patogenesis <i>Salmonella</i> pada hewan dan manusia	10
Salmonellosis pada ayam.....	12
Salmonellosis pada manusia	12
Isolasi dan Identifikasi <i>Salmonella</i>	13
Metode isolasi dan identifikasi secara kultur.....	14

Metode identifikasi secara molekuler	16
Penggunaan Antibiotik dalam Industri Perunggasan	19
Kondisi Resistensi Antibiotik dalam Industri Perunggasan di Indonesia	21
Uji Sensitivitas Antibiotik	22
Chloramphenicol.....	23
Oxytetracycline.....	24
Streptomycin.....	25
Sulfamethoxazole-trimethoprim	25
BAB III.....	27
MATERI DAN METODE	27
Materi	27
Waktu dan lokasi	27
Sampel	27
Alat dan bahan	28
Metode.....	29
Persiapan sampel	29
Isolasi dan identifikasi <i>Salmonella</i> spp. dengan metode kultur.....	30
Identifikasi bakteri <i>Salmonella</i> spp. secara molekuler	32
Uji sensitivitas antibiotik	36
BAB IV	37
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	37
Isolasi dan Identifikasi Bakteri <i>Salmonella</i>	37
Hasil Uji Sensitivitas Antibiotik.....	49
BAB V.....	54
KESIMPULAN DAN SARAN.....	54
Kesimpulan.....	54
Saran.....	54
DAFTAR PUSTAKA	56